BREWFERM®

Beer Brew 25

057.600.30

NL	Handleiding
FR	Manuel
EN	User guide
DE	Gebrauchsanleitung
IT	Istruzioni d'uso
ES	Guía de usuario
PT	Guia do utilizador
PL	Instrukcja obsługi
NO	Bruksanvisning
DK	Brugervejledning

All-in-one brewing system

The finest craft beers
are made from hops,
malted grain and yeast.

Brew like a professional
with the Brewferm®
Beer Brew 25
all-in-one brewing kettle.

Easy brewing

3 steps in 1 kettle

MASHING - FILTERING - BOILING

NL

Beer Brew 25

Brouwring

Deksel

Kraan

Moutpijp

NL

Voorbereiding

Plaats de Beer Brew 25 voor uw gemak op een vlak, stabiel oppervlak, maximaal 50 cm boven de grond.
Hoogte van de brouwketel: 60 cm.
Totale hoogte tijdens het filteren: 105 cm.
Reinig en ontsmet steeds alle apparatuur alvorens met het brouwproces te beginnen.

Brouwen met de Beer Brew 25

HET MAISCHEN

Vul de brouwketel met het maischwater en zet de moutpijp in de brouwketel. Draai de vermogensdraaiknop op volle capaciteit en de temperatuurknop op 5 °C meer dan de initiële temperatuur die u volgens uw maischschema moet bereiken.
Controleer met een externe thermometer. De temperatuur van de vloeistof aan het oppervlak van de ketel kan afwijken van de temperatuur onderaan de ketel.

Eenmaal het water de gewenste temperatuur heeft bereikt, giet u de mout in de moutpijp. Tap een kleine hoeveelheid vloeistof (maximaal 2 liter) af via het ventiel van de brouwketel en giet dit over de mout. Roer in de maisch om klonters te vermijden en breng de temperatuur terug naar het niveau van voor de eerste stap van uw maischschema.
Eenmaal de vloeistofniveaus aan de binnen- en buitenzijde van de moutpijp dezelfde hoogte hebben bereikt, kunt u langzaam vloeistof aftappen via het ventiel van de brouwketel. Giet de afgetapte vloeistof telkens opnieuw over de maisch gedurende het hele maischproces.
Dit circulatieproces zorgt ervoor dat de mout onderaan de moutpijp niet verbrandt. Om de volgende temperatuur op het maischschema te bereiken, draait u de temperatuurschakelaar tot de gewenste temperatuur en gaat

u vervolgens verder met circuleren. (U kunt voor dit circulatieproces ook een pomp gebruiken. Daartoe klikt u een slang vast in de hoefijzervormige opening op de brouwring.) Roer zachtjes tijdens het maischproces.

FILTEREN

Warm het spoelwater op tot de gewenste temperatuur zoals aangegeven in uw brouwschema, zodat het water op temperatuur is wanneer u het nodig hebt voor het filterproces.
Eenmaal het maischproces voltooid is, verwijdert u de moutpijp uit de brouwketel en zet u de brouwring op zijn plaats.
Vervolgens kunt u de moutpijp langzaam op de brouwring aanbrengen.
Nadat de moutpijp op de brouwring is aangebracht, laat u hem leeglopen totdat de bovenkant van het moutbed uitdroogt, vervolgens kunt u beginnen met filteren met behulp van de juiste hoeveelheid water (gebruik de hoeveelheid spoelwater die in het recept staat). Tijdens het filteren kunt u de wort al beginnen opwarmen, zodat deze bijna kookt wanneer u volledig klaar bent met filteren.

KOKEN

Wanneer u klaar bent met filteren, kunt u beginnen met het kookproces. Verhoog de temperatuur tot het maximum. Verwijder de moutpijp wanneer deze bijna volledig gestopt is met druppen. Volg uw recept voor het toevoegen van de andere ingrediënten (hop, kruiden, suiker ...).
Let erop dat de brouwketel niet overkookt. Wanneer hij overkookt, moet u de temperatuur afstellen met de vermogens- of de temperatuurknop.

NL

Wortkoeler
Chill'in 20

AFKOELEN/FERMENTEREN

Eenmaal het kookproces is voltooid, moet u uw wort afkoelen tot de gewenste temperatuur en vervolgens overbrengen naar uw fermentatievat.

DENK ERAAN

Na gebruik moet u uw apparatuur goed reinigen. De bodem van de kookketel moet volledig schoon zijn na gebruik.
Dit is belangrijk zodat u uw volgende brouwsel met schone apparatuur kunt beginnen. We bevelen aan om alle apparatuur te reinigen en ontsmetten alvorens een nieuw brouwsel te beginnen.

Accessoires

CHILL'IN 20

RVS wortkoeler dompelmodel
- Diameter: 20 cm
- Capaciteit: koelt 20 l kokende wort in 20 min. tot 25 °C (bij koelwater van 23 °C)
- Gemakkelijk te gebruiken met tuinslang koppelingen 3/4"
- Makkelijk in onderhoud

BREWFERM® MOUTPAKKETTEN

Deze moutpakketten bevatten alle ingrediënten voor het brouwen van 15-20 liter bier: mouten, eventueel speciale granen (tarwe, maïsvlokken,...), hop, eventuele kruiden en een droge biergist.
Samengesteld door onze brouwmeester volgens beproefde recepten en netjes uitgewogen en verpakt voor een optimale versheid. Met uitgebreide gebruiksaanwijzing en duidelijk maisch-schema.

Beer Brew 25

Cercle

Couvercle

Robinet

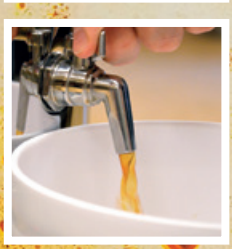
Cuve à malt

FR

Préparation

Pour votre confort, placez le Beer Brew 25 sur une surface plane stable située au maximum à 50 cm du sol. (Hauteur de la cuve de brassage : 60 cm. Hauteur totale lors du filtrage : 105 cm.)
Veillez à nettoyer et à désinfecter l'ensemble de l'équipement avant tout brassage.

Brassage avec le Beer Brew 25



L' EMPÂTAGE

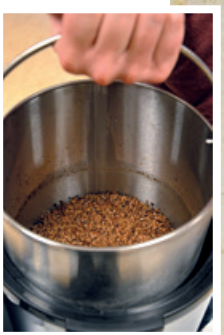
Remplissez la cuve de brassage avec de l'eau de brassage, puis placez la cuve à malt à l'intérieur. Tournez le commutateur rotatif d'alimentation au maximum et réglez la température à environ 5 °C au-dessus de la première température nécessaire en fonction de votre méthode de brassage.
Vérifiez la température avec un thermomètre externe. La température du liquide à la surface peut différer de celle du fond de la cuve, qui est mesurée par la cuve de brassage.

Lorsque l'eau est à la température souhaitée, versez le malt dans la cuve à malt. À l'aide du robinet de la cuve de brassage, videz une petite quantité de liquide (2 litres au maximum) et versez-la sur le malt. Remuez le brassin pour retirer tous les grumeaux et adaptez la température en fonction de la première étape de votre méthode de brassage.

Lorsque le liquide à l'intérieur de la cuve à malt est à la même hauteur que celui situé à l'extérieur, commencez à vider lentement du liquide à partir du robinet. Versez ce liquide sur le brassin plusieurs fois, et ce, pendant tout le processus d'empâtage. En faisant circuler le liquide, vous évitez au malt de brûler au fond de la cuve. Pour atteindre la température suivante de la méthode de brassage, réglez le commutateur de température

à la température souhaitée et continuez à faire circuler le liquide. (Vous pouvez également utiliser une pompe pour faire circuler le liquide en raccordant un tuyau à l'attache en forme de fer à cheval située sur le cercle.) Remuez doucement pendant le processus d'empâtage.

FILTRAGE



Commencez à faire chauffer l'eau de rinçage à la température requise par votre méthode de brassage. L'eau sera ainsi à la bonne température pour le filtrage.
Une fois l'empâtage terminé, retirez lentement la cuve à malt de la cuve de brassage, puis placez le cercle sur la cuve de brassage. Déposez ensuite lentement la cuve à malt sur le cercle.
Une fois la cuve à malt placée sur le cercle, laissez le liquide s'écouler jusqu'à ce que le dessus du malt soit sec. Vous pouvez alors commencer le filtrage en utilisant la quantité d'eau de rinçage indiquée dans votre recette. Pendant le filtrage, vous pouvez commencer à faire chauffer le moût. Ainsi, il aura presque atteint son point d'ébullition à la fin du filtrage.

ÉBULLITION

Une fois le filtrage terminé, vous pouvez passer au processus d'ébullition. Sélectionnez la température la plus élevée. Retirez la cuve de malt lorsque celui-ci a presque fini d'égoutter. Si vous souhaitez ajouter d'autres ingrédients (houblons, herbes, sucre...), suivez votre recette. Veillez à ce que la cuve de brassage ne déborde pas. Si cela se produit, adaptez la température à l'aide du régulateur de puissance ou du commutateur de température.

FR

Refroidisseur
de moût
Chill'in 20

REFROIDISSEMENT/ FERMENTATION

Une fois la cuisson terminée, laissez refroidir votre moût à la température souhaitée, puis transvasez-le dans un récipient de fermentation.

REMARQUE IMPORTANTE

Après utilisation, l'équipement doit être nettoyé correctement. Le fond de la chaudière doit être parfaitement propre après utilisation. Il est important de suivre cette consigne : votre équipement sera propre pour votre prochain brassage. Il est recommandé de nettoyer et de désinfecter l'ensemble de l'équipement avant tout nouveau brassage.

Accessoires

CHILL'IN 20

Refroidisseur de moût en inox modèle de trempage

- Diamètre : 20 cm
- Capacité : refroidit 20 l de moût en ébullition en 20 min, jusqu'à 25 °C (pour une eau de refroidissement de 23 °C)
- Facile à utiliser avec des raccords de tuyau d'arrosage 3/4"
- Facile à entretenir

KITS DE MALT BREWFERM®

Ces kits de malt contiennent tous les ingrédients nécessaires pour brasser 15-20 litres de bière: les malts, accessoirement des céréales spéciales (froment, grains de maïs,...), le houblon, des herbes éventuellement et de la levure sèche à bière. Ils ont été élaborés par notre maître brasseur selon des recettes éprouvées et emballés pour conserver une fraîcheur irréprochable. Fournis avec mode d'emploi détaillé et schéma de brassage.

Beer Brew 25

Brew ring

Lid

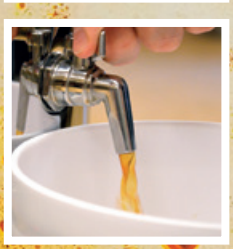
Valve

Malt pipe

Preparation

For your convenience, place the Beer Brew 25 on a flat, stable surface of maximum 50 cm off the ground.
(Height of the brew kettle: 60 cm.
Total height, when filtering: 105 cm.)
Make sure you clean and disinfect all the equipment before starting to brew.

Brewing with Beer Brew 25



MASHING

Fill up the brew kettle with the mash water and put the malt pipe in the brew kettle. Turn the rotary power switch to full capacity and the temperature switch to about 5 °C above the first temperature you need to achieve according to your mash scheme. Check with an external thermometer; the temperature of the liquid on the surface of the kettle can differ from the temperature at the bottom of the kettle, which is measured by the brew kettle.

Once the water has reached the desired temperature, pour the malt into the malt pipe. Drain a small amount of liquid (maximum 2 litre) from the valve of the brew kettle and pour this over the malt. Stir in the mash to get out all of the lumps and level the temperature to the first step of your mash scheme.

Once the fluid levels inside and outside of the malt pipe have reached the same height, slowly start draining liquid from the valve of the brew kettle. Pour this drained liquid over the mash over and over again during the whole mash process. This circulation process will assure that the malt will not scorch on the bottom of the malt pipe. To reach the next temperature level on the mash scheme,

turn the temperature switch up to the desired temperature and continue to circulate. (Alternatively you can use a pump for this circulation process. To this end you click a tube in the horseshoe shaped clip on the Brew Ring.) Stir gently during the mashing process.

FILTERING

Start heating the rinsing water to the required temperature according to your brewing scheme, in order that the water is at temperature when you need it for the filtering process.
Once the mashing process has ended, slowly lift the malt pipe out of the brew kettle and put the Brew Ring in its place. Then you can slowly put the malt pipe on the Brew Ring. After the malt pipe has been placed on the Brew Ring, let it drain until the top of the malt bed becomes dry, then you can start the filtration using the right amount of rinsing water (use the amount of rinsing water as stated in your recipe). During the filtration, you can already start heating up the wort, so it's already near boiling point once the filtering is completely finished.

BOILING

After the filtration has finished, you can start with the boiling process. Switch the temperature to maximum. Remove the malt pipe when it has almost ceased to drip. For the addition of the other ingredients (hops, herbs, sugar...) please follow your recipe.
Be careful that the brew kettle does not boil over. When it boils over, regulate the temperature, either with the power regulator or the temperature switch.

EN

Wort chiller
Chill'in 20

COOLING / FERMENTATION

Once the cooking process has finished, cool down your wort till the desired temperature and transfer it to your fermentation vessel.

REMEMBER

After use, the equipment must be cleaned properly. The bottom of the boiler must be completely clean after use. This is important so you can start your next brew with clean equipment. It is recommended to clean and disinfect all the equipment before starting a new brew.

Accessories

CHILL'IN 20

Stainless steel immersion wort chiller
- Diameter: 20 cm
- Capacity: cools 20 l of boiling wort to 25 °C in 20 minutes (using cooling water at 23 °C)
- Easy to use with hose connections 3/4"
- Easy to maintain

BREWFERM®
ALL GRAIN MALT KITS

These ready-to-use all grain malt kits contain all ingredients required for brewing 15-20 litres of beer: malts, necessary special grains (wheat, corn flakes, etc.), hops, necessary herbs and a dry brewing yeast. Assembled by our master brewer according to proven recipes and packed for optimal freshness. With comprehensive instructions and clear mashing schedule.

DE

Beer Brew 25

Brauring

Deckel

Ventil

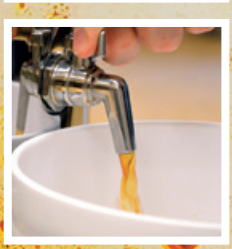
Malzrohr

DE

Vorbereitung

Stellen Sie den Beer Brew 25 zur bequemen Nutzung auf eine flache, stabile Oberfläche, die höchstens 50 cm über dem Boden liegt. (Höhe des Braukessels: 60 cm. Gesamthöhe, beim Filtern: 105 cm.) Reinigen und desinfizieren Sie immer die gesamte Ausrüstung, bevor Sie mit dem Brauen beginnen.

Brauen mit dem Beer Brew 25



MAISCHEN

Füllen Sie den Braukessel mit Maischwasser und setzen Sie das Malzrohr in den Braukessel ein. Drehen Sie den Leistungsschalter bis zu seiner Höchstkapazität auf und stellen Sie den Temperaturschalter auf ungefähr 5 °C über die nach Ihrem Maischeschema erforderliche Temperatur ein. Überprüfen Sie die Temperatur mit einem externen Thermometer. Die Oberflächentemperatur der Flüssigkeit im Kessel kann von der vom Braukessel gemessenen Temperatur am Kesselboden abweichen.

Sobald das Wasser die gewünschte Temperatur erreicht hat, können Sie das Malz in das Malzrohr füllen. Lassen sie eine kleine Flüssigkeitsmenge (maximal 2 Liter) aus dem Ventil des Braukessels ab und gießen Sie diese über das Malz. Rühren Sie die Maische gut durch, bis sich alle Klumpen aufgelöst haben und stellen Sie die Temperatur auf den Wert des ersten Schritts Ihres Maischeschemas ein.

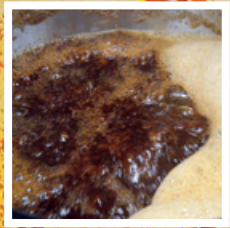
Wenn der Flüssigkeitsstand innerhalb und außerhalb des Malzrohrs gleich ist, können Sie damit beginnen, die Flüssigkeit langsam aus dem Braukesselventil abzulassen. Gießen Sie diese abgegossene Flüssigkeit während des gesamten Maischeprozesses immer wieder über die Maische. Durch diese Zirkulation wird sichergestellt, dass

das Malz nicht am Boden des Malzrohrs anschmort. Um das nächste Temperaturniveau des Maischeschemas zu erreichen, müssen Sie jetzt den Temperaturschalter auf den gewünschten Temperaturwert einstellen. Halten Sie dabei eine stetige Zirkulation aufrecht. (Alternativ können Sie zur Flüssigkeitszirkulation eine Pumpe verwenden. Klipsen Sie hierzu einen Schlauch in den hufeisenförmigen Clip auf dem Brauring.) Rühren Sie das Gemisch während des Maischens langsam um.

FILTERN

Erwärmen Sie jetzt das Spülwasser auf die erforderliche Temperatur in Übereinstimmung mit Ihrem Brauschema, sodass Ihr Wasser bereits die richtige Temperatur besitzt, wenn Sie es zum Filtern benötigen. Nach Beendigung des Maischeprozesses heben Sie das Malzrohr langsam aus dem Braukessel heraus und setzen Sie den Brauring in Position. Anschließend können Sie langsam das Malzrohr auf den Brauring setzen. Nachdem Sie das Malzrohr auf den Brauring gesetzt haben, lassen Sie es solange ablaufen, bis der obere Bereich des Malzbetts trocken ist. Jetzt können Sie mit dem Filtern beginnen. Verwenden Sie das richtige Volumen an Spülwasser (halten Sie sich für das Spülwasservolumen an Ihr Rezept). Während der Filtrierung können Sie bereits mit dem Erhitzen der Würze beginnen, damit diese sich bereits kurz vor dem Siedepunkt befindet, wenn die Filtrierung komplett abgeschlossen ist.

KOCHEN



Nach Abschluss der Filtrierung können Sie mit dem Kochen beginnen. Stellen Sie die Temperatur auf den Höchstwert ein. Entfernen Sie das Malzrohr, wenn es fast mit dem Tropfen aufgehört hat. Bitte halten Sie sich für die Zugabe von zusätzlichen Zutaten (Hopfen, Kräuter, Zucker ...) an Ihr Rezept. Achten Sie darauf, dass der Braukessel nicht überkocht. Sollte dies trotzdem einmal vorkommen, passen Sie die Temperatur entweder mit dem Leistungs- oder dem Temperaturschalter an.

DE

Würzekühler
Chill'in 20

ABKÜHLUNG/GÄRUNG

Nach Beendigung des Kochvorgangs kühlen Sie Ihre Würze auf die gewünschte Temperatur herunter und leiten sie in Ihren Gärungsbehälter.

HINWEIS

Die Ausrüstung muss nach jedem Einsatz gründlich gereinigt werden. Der Kesselboden muss nach dem Einsatz vollkommen sauber sein. Dies ist wichtig, damit Sie Ihr nächstes Gebräu mit einer sauberen Ausrüstung starten können. Es empfiehlt sich, die gesamte Ausrüstung vor jedem neuen Brauvorgang zu reinigen und zu desinfizieren.

Zubehör

CHILL'IN 20

Würzekühler-Eintauchmodel aus Edelstahl
- Durchmesser: 20 cm
- Kapazität: kühlt 20 l kochende Würze in 20 Min. auf 25 °C (bei 23 °C Kühlwasser)
- Einfache Bedienung mit Schlauchanschlüssen 3/4"
- Einfache Wartung

BREWFERM®
VIELKORN MALZPAKETE

Die gebrauchsfertigen Malzkits von Brewferm® enthalten alle Zutaten, die Sie zum Brauen von 15 bis 20 Litern Bier benötigen: Malz, die erforderlichen speziellen Getreide (Weizen, Maisflocken usw.), Hopfen, die notwendingen Kräuter und Trockenbrauhefe. Sie wurden von unserem Braumeister gemäß bewährten Rezepten zusammengestellt und für optimale Frische verpackt. Mit ausführlicher Anleitung und klarem Maischeplan.

Beer Brew 25

Anello

Tappo

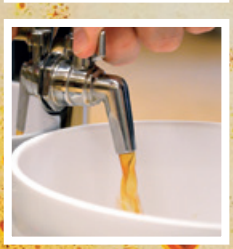
Valvola

Cilindro malto

Preparazione

Per maggiore praticità, posizionare l'apparato Beer Brew 25 su una superficie piana e stabile, a un'altezza massima di 50 cm da terra. (Altezza della caldaia: 60 cm. Altezza totale durante il filtraggio: 105 cm.) Pulire e disinfettare tutta l'attrezzatura prima di iniziare la preparazione.

Preparazione della birra con Beer Brew 25



MACERAZIONE

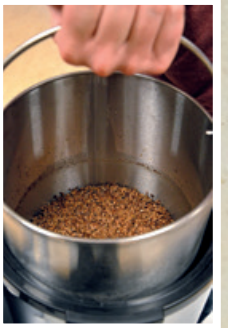
Riempire la caldaia con l'acqua di infusione e posizionare il cilindro del malto nella caldaia. Ruotare la manopola della potenza al massimo e portare la manopola della temperatura a circa 5 °C in più rispetto alla prima temperatura da raggiungere, in funzione del programma di macerazione scelto. Controllare con un termometro esterno; la temperatura del liquido in superficie può differire da quella del liquido sul fondo, che è misurata dalla caldaia.

Quando l'acqua ha raggiunto la temperatura desiderata, versare il malto nell'apposito cilindro. Prelevare una parte del liquido (massimo 2 litri) dalla valvola della caldaia e versarla sul malto. Mescolare il composto per eliminare eventuali grumi e portare la temperatura al grado richiesto dal primo stadio dello schema di macerazione scelto.

Quando i livelli del fluido all'interno e all'esterno del cilindro del malto hanno raggiunto la stessa altezza, far uscire lentamente il liquido dalla valvola della caldaia. Versare il liquido fuoriuscito sul composto più e più volte durante l'intero processo di macerazione. Questa circolazione garantisce che il malto non caramelli sul fondo del cilindro. Per raggiungere il livello di temperatura successivo dello schema di macerazione

scelto, portare la manopola della temperatura sulla temperatura desiderata e continuare a far circolare il composto. In alternativa, per questa procedura è possibile utilizzare una pompa. In questo caso, il tubo della pompa viene fissato sul fermo a forma di ferro di cavallo che si trova sull'anello di fermentazione. Mescolare lentamente durante il processo di macerazione.

FILTRAGGIO



Portare l'acqua di risciacquo alla temperatura richiesta in base allo schema di fermentazione, in modo che sia alla temperatura giusta quando dovrà essere utilizzata per il processo di filtraggio.
Una volta terminato il processo di macerazione, sollevare lentamente il cilindro del malto dalla caldaia e porre l'anello di fermentazione al suo posto. A questo punto, poggiare lentamente il cilindro del malto sull'anello.
Una volta posizionato il cilindro del malto sull'anello di fermentazione, lasciar scolare fino a quando la parte superiore del malto si asciuga; a questo punto è possibile avviare il filtraggio utilizzando la giusta quantità di acqua di risciacquo (utilizzare la quantità di acqua richiesta dalla ricetta adottata).
È possibile avviare il riscaldamento del mosto già durante il filtraggio, in modo che sia vicino al punto di ebollizione una volta completato il filtraggio.

BOLLITURA

Una volta completato il filtraggio è possibile avviare il processo di bollitura. Portare la temperatura al massimo. Rimuovere il cilindro del malto una volta che ha smesso di gocciolare. Seguire la ricetta adottata per l'aggiunta degli altri ingredienti (luppolo, erbe aromatiche, zucchero, ecc.).
Prestare attenzione a che il contenuto non trabocchi dalla caldaia. Nel caso, regolare la temperatura con la manopola della potenza o con quella della temperatura.

IT

Refrigeratore
Chill'in 20

RAFFREDDAMENTO / FERMENTAZIONE

Una volta completato il processo di cottura, raffreddare il mosto fino alla temperatura desiderata e trasferirlo nel contenitore di fermentazione.

PROMEMORIA

Dopo l'utilizzo, pulire adeguatamente l'attrezzatura. Il fondo della caldaia deve essere completamente pulito. Questa fase è importante affinché sia possibile iniziare la successiva preparazione con un apparato pulito. Si raccomanda di pulire e disinfettare l'attrezzatura prima di iniziare una nuova preparazione.

Accessori

CHILL'IN 20

Refrigeratore per mosti in acciaio inox, modello a immersione

- Diametro: 20 cm
- Capacità: raffredda 20 L di mosto in ebollizione in 20 min. fino a 25°C (con acqua di refrigerazione a 23°C)
- Facile da usare con raccordi per tubi da giardino 3/4"
- Di facile manutenzione

KIT DI MALTO BREWFERM®

Questi kit di malto Brewferm® pronti all'uso contengono tutti gli ingredienti necessari per preparare dai 15 ai 20 litri di birra: malto, chicchi speciali necessari (grano, fiocchi di mais, etc.), luppoli, erbe necessarie e lievito per birra secco. Gli ingredienti sono stati messi insieme dai nostri mastri birrai secondo ricette ben collaudate e imballati per una freschezza ottimale. Include un manuale di istruzioni completo e uno specifico programma di macerazione.

Beer Brew 25

Anillo

Tapa

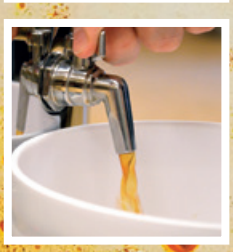
Válvula

Tubo de malta

Preparativos

Para mayor comodidad, coloque el Beer Brew 25 en una superficie lisa y estable a 50 cm como máximo del suelo.
(Altura del hervidor: 60 cm. Altura total durante el filtrado: 105 cm).
Asegúrese de limpiar y desinfectar todo el equipo antes de comenzar la elaboración.

Proceso de elaboración con el Beer Brew 25



MACERACIÓN

Rellene el hervidor con el agua de maceración e introduzca en su interior el tubo de malta. Configure el conmutador giratorio de potencia al máximo y el conmutador de temperatura unos 5 °C por encima de la primera temperatura que necesita alcanzar en función de su plan de maceración. Compruebe también la temperatura con un termómetro externo: tenga en cuenta que la temperatura del líquido en la superficie del hervidor puede diferir de la temperatura en su fondo, lugar en que realiza la medición el hervidor.

Cuando el agua haya alcanzado la temperatura deseada, incorpore la malta al tubo de malta. Vacíe una pequeña cantidad de líquido (máximo 2 litros) a través de la válvula del hervidor y viértalo sobre la malta. Remueva la mezcla para eliminar todos los grumos e iguale la temperatura a la del primer paso de su plan de maceración.

Una vez que los niveles del fluido dentro y fuera del tubo de malta hayan alcanzado la misma altura, comience a vaciar líquido lentamente a través de la válvula del hervidor. Vierta el líquido así obtenido sobre la mezcla una y otra vez durante toda la maceración. Este proceso de circulación garantizará que la malta no se queme en el fondo del tubo

de malta. Para alcanzar el siguiente nivel de temperatura del plan de maceración, gire el conmutador de temperatura hasta la temperatura deseada y prosiga con la circulación. (Como alternativa, puede utilizar una bomba que se encargue del proceso de circulación. Para ello, acople un tubo a la abrazadera en forma de herradura del anillo). Remueva con cuidado durante todo el proceso de maceración.

FILTRADO

Empiece a calentar el agua de enjuagado hasta que alcance la temperatura apropiada siguiendo su plan de elaboración, de tal forma que el agua se encuentre a la temperatura idónea cuando la necesite para el proceso de filtrado.
Una vez finalizado el proceso de maceración, levante lentamente el tubo de malta hasta sacarlo del hervidor e instale debidamente el anillo. A continuación, coloque lentamente el tubo de malta en el anillo.
Después de colocar el tubo de malta en el anillo, deje que el primero se vacíe hasta que la parte superior del lecho de malta se seque; a continuación, puede comenzar el filtrado utilizando la cantidad adecuada de agua de enjuagado (siga las cantidades que indica su receta). Durante el filtrado ya es posible empezar a calentar el mosto, de tal forma que este se sitúe cerca de su punto de ebullición cuando el filtrado se haya terminado por completo.

EBULLICIÓN

Al finalizar el filtrado, puede comenzar el proceso de ebullición. Configure la temperatura máxima. Retire el tubo de malta cuando su escurrido ya casi haya finalizado. Siga su receta para la incorporación del resto de ingredientes (lúpulo, hierbas, azúcar, etc.). Preste atención a que el hervidor no se desborde. Ante una situación de este tipo, regule la temperatura configurando el conmutador de potencia o el de temperatura.

ES

Refrigeratore
Chill'in 20

ENFRIAMIENTO / FERMENTACIÓN

Una vez finalizado el proceso de cocción, deje enfriar el mosto hasta que alcance la temperatura deseada y viértalo en un recipiente de fermentación.

RECUERDE

Limpie convenientemente el equipo tras su uso. El fondo del hervidor debe quedar totalmente limpio después de utilizarlo. Si bien esto es importante para que pueda comenzar su siguiente elaboración con el equipo perfectamente acondicionado, se recomienda volver a limpiarlo y desinfectarlo antes de cualquier nuevo uso.

Accesorios

CHILL'IN 20

Enfriador de mosto de cerveza de inmersión de acero inoxidable
- Diámetro de 20 cm
- Capacidad: enfría 20 l de mosto de cerveza en 20 minutos hasta 25 °C (con agua de refrigeración de 23 °C)
- Uso fácil con conectores de manguera 3/4"
- Mantenimiento fácil

KITS DE MALTA PARA TODO TIPO DE GRANOS DE BREWFERM®

Estos kits de malta listos para usar de Brewferm® contienen todos los ingredientes necesarios para elaborar de 15 a 20 litros de cerveza: maltas, granos especiales necesarios (trigo, copos de maíz, etc.), lúpulo, hierbas y levadura seca de fermentación. Preparado por nuestro maestro cervecero según sus recetas comprobadas y envasado para que conserve su máxima frescura.
Con instrucciones comprensibles y un programa de maceración claro.

Beer Brew 25

Anel

Tampa

Válvula

Tubo de malte

PT

Preparação

Para sua conveniência, coloque o Beer Brew 25 sobre uma superfície plana e estável, a uma altura máxima do chão de 50 cm. (Altura da caldeira de fermentação: 60 cm. Altura total, na filtração: 105 cm.) Certifique-se de que limpa e desinfeta todo o equipamento antes de começar a produção de cerveja.

Produzir cerveja com o Beer Brew 25

MACERACIÓN

Encha a caldeira de fermentação com a água de brassagem e coloque o tubo de malte na caldeira de fermentação. Rode o botão de rádio da potência para a capacidade máxima e o botão da temperatura para cerca de 5 °C acima da primeira temperatura que precisa de atingir de acordo com o seu esquema de brassagem. Verifique com um termómetro externo; a temperatura do líquido à superfície da caldeira pode diferir da temperatura no fundo da caldeira, que é medida pela caldeira de fermentação.

Quando a água atingir a temperatura desejada, deite o malte no tubo de malte. Escoe uma pequena quantidade de líquido (no máximo 2 litros) pela válvula da caldeira de fermentação e deite-o sobre o malte. Misture a mistura de brassagem para desfazer todos os grumos e equilibrar a temperatura para o primeiro passo do seu esquema de brassagem.

Quando os níveis de líquido dentro e fora do tubo de malte tiverem atingido a mesma altura, comece a escoar lentamente o líquido através da válvula da caldeira de fermentação. Verta o líquido escoado sobre a mistura de brassagem repetidamente durante todo o processo de brassagem. Este processo de recirculação assegura que o malte não

queima no fundo do tubo de malte. Para atingir o patamar de temperatura seguinte do esquema de brassagem, rode o botão da temperatura para o valor desejado e continue a recircular. (Em alternativa, pode usar a bomba para esse processo de recirculação. Para isso, encaixe um tubo no clipe em forma de ferradura no Anel de fermentação.) Agite suavemente durante o processo de brassagem.

FILTRAÇÃO

Comece a aquecer a água de lavagem até à temperatura necessária de acordo com o seu esquema de brassagem, para que a água esteja à temperatura certa quando for necessária para o processo de filtração. Quando o processo de brassagem terminar, levante lentamente o tubo de malte para fora da caldeira de fermentação e coloque o Anel de fermentação no lugar. Agora pode colocar lentamente o tubo de malte no Anel de fermentação.
Depois de o tubo de malte ser colocado no Anel de fermentação, deixe-o escorrer até que o topo da cama de malte esteja seco, e depois inicie a filtração utilizando a quantidade certa de água de lavagem (use a quantidade de água de lavagem indicada na sua receita). Durante a filtração, pode começar já a aquecer o mosto, para que esteja próximo do ponto de ebulição quando a filtração estiver quase completa.

EBULIÇÃO

Depois de terminar a filtração, pode iniciar o processo de fervura. Ligue a temperatura para o máximo. Retire o tubo de malte quando este tiver quase parado de pingar. Para adicionar outros ingredientes (lúpulo, ervas, açúcar...), siga a sua receita. Tome cuidado para que a caldeira de fermentação não deite por fora durante a fervura. Se a fervura transbordar, regule a temperatura no regulador da potência ou no botão da temperatura.

PT

Arrefecedor para mosto de malte Chill'in 20

ARREFECIMENTO / FERMENTAÇÃO

Depois de concluído o processo de cozedura, arrefeça o mosto até à temperatura desejada e transfira-o para o tanque de fermentação.

LEMBRE-SE

Depois de utilizado, o equipamento tem de ser bem limpo. O fundo da caldeira tem de ser completamente limpo depois da utilização. Isto é importante para que possa começar a fermentação seguinte com o equipamento limpo. Recomenda-se a limpeza e desinfeção de todo o equipamento antes de iniciar a produção de um novo lote de cerveja.

Acessórios

CHILL'IN 20

Arrefecedor de imersão para mosto de malte em aço inoxidável

- Diâmetro: 20 cm
- Capacidade: arrefece 20 l de mosto de malte a ferver em 20 minutos para 25 °C (com água de arrefecimento a 23 °C)
- Fácil de utilizar com ligação de mangueira de jardim 3/4"
- Fácil manutenção

KITS DE MALTAGEM DE TODOS OS CEREAIS BREWFERM®

Estes kits de maltagem Brewferm®, prontos a utilizar, contêm todos os ingredientes necessários para a produção de 15-20 litros de cerveja: maltes, os cereais especiais necessários (trigo, flocos de milho, etc.), lúpulo, ervas aromáticas e levedura seca. Misturas produzidas pelos nossos mestres cervejeiros, de acordo com receitas comprovadas, embaladas para uma excelente frescura. Instruções detalhadas e esquema de brassagem explícito incluídos.

Beer Brew 25

Pierścień uszczelniający

Pokrywa

Zawór

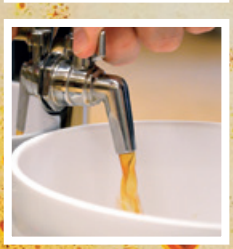
Kadź zacierna

PL

Przygotowanie

Aby zwiększyć wygodę użytkowania, umieścić zestaw Beer Brew 25 na płaskiej, stabilnej powierzchni znajdującej się nie wyżej niż 50 cm nad ziemią. (Wysokość kotła warzelnego: 60 cm. Całkowita wysokość podczas filtracji: 105 cm.)
Wyczyścić i zdezynfekować cały sprzęt przed przystąpieniem do warzenia.

Warzenie przy użyciu zestawu Beer Brew 25



ZACIERANIE

Napełnić kocioł warzelny wodą do zacieru i umieścić kadź zacierną w kotle. Przekręcić obrotowy wyłącznik zasilania do maksimum i ustawić przełącznik temperatury na wartość o ok. 5°C wyższą od pierwszej temperatury wyznaczonej w harmonogramie zacierania. Sprawdzić termometr zewnętrzny. Temperatura cieczy na górze kotła może być inna od temperatury na dnie kotła, której wartość wskazuje kocioł warzelny.

Gdy woda osiągnie żądaną temperaturę, wsypać słód do kadzi zaciernej. Odprowadzić niewielką ilość cieczy (maksymalnie 2 litry) przy użyciu zaworu kotła warzelnego i polać nią słód. Wymieszać zacier, usuwając wszelkie grudki, i wyrównać temperaturę do pierwszej temperatury wyznaczonej w harmonogramie zacierania.

Gdy poziom cieczy wewnątrz i na zewnątrz kadzi zaciernej się wyrówna, powoli odprowadzać ciecz przy użyciu zaworu kotła warzelnego. Odprowadzoną ciecz wylać na słód i powtarzać ten krok do końca procesu zacierania. Taki obieg pozwala zapobiec zapiekaniu się słodu na dnie kadzi zaciernej. Aby osiągnąć następną temperaturę wyznaczoną w harmonogramie zacierania, ustawić przełącznik temperatury na żądaną wartość i kontynuować obieg. (Opcjonalnie można

użyć do tego procesu pompy. W tym celu należy zatrzasnąć zacisk w kształcie podkowy na pierścieniu uszczelniającym). Mieszać delikatnie do końca procesu zacierania.

FILTRACJA

Rozpocząć podgrzewanie wody płucznej do temperatury wyznaczonej w harmonogramie warzenia, aby woda ta miała żądaną temperaturę na potrzeby procesu filtracji.
Po zakończeniu procesu zacierania wyciągnąć powoli kadź zacierną z kotła warzelnego i założyć pierścień uszczelniający. Następnie umieścić powoli kadź zacierną na tym pierścieniu.
Po umieszczeniu kadzi zaciernej na pierścieniu uszczelniającym poczekać, aż ciecz się odsączy, a górna warstwa słodu będzie sucha. Wówczas można rozpocząć filtrację przy użyciu odpowiedniej ilości wody płucznej (zgodnie z ilością podaną w przepisie). Podczas filtracji można rozpocząć podgrzewanie brzeczki, aby po zakończeniu procesu filtracji zbliżyła się do temperatury wrzenia.

WARZENIE

Po zakończeniu filtracji można rozpocząć proces warzenia. Ustawić przełącznik temperatury na maksimum. Wyjąć kadź zacierną, gdy już prawie nic z niej nie cieknie. Dodać inne składniki (chmiel, zioła, cukier itp.) zgodnie z przepisem. Pilnować, aby zawartość kotła warzelnego nie wykipiała. W przypadku kipienia wyregulować temperaturę przy użyciu regulatora mocy lub przełącznika temperatury.

PL

Wężownica do chłodzenia brzeczki Chill'in 20

CHŁODZENIE I FERMENTACJA

Po zakończeniu procesu warzenia schłodzić brzeczkę do żądanej temperatury i przelać ją do pojemnika fermentacyjnego.

PAMIĘTAJ!

Po użyciu sprzęt należy odpowiednio wyczyścić. Spód kotła po użyciu musi być całkowicie czysty. To bardzo ważne, aby sprzęt był czysty przed przystąpieniem do kolejnego warzenia. Zaleca się czyszczenie i dezynfekcję całego sprzętu przed rozpoczęciem kolejnego warzenia.

Akcesoria

CHILL'IN 20

Wężownica ze stali nierdzewnej do chłodzenia brzeczki
- Średnica: 20 cm
- Wydajność: chłodzi 20 l wrzącej brzeczki w 20 minut do 25 °C (przy wodzie chłodniczej o temp. 23 °C)
- Łatwy montaż dzięki zaciskom węża 3/4"
- Łatwa konserwacja

ZESTAWY BREWFERM® DO PRODUKCJI PIWA ZBOŻOWEGO

Gotowe do użycia zestawy słodowe Brewferm® zawierają wszystkie składniki potrzebne do przygotowania 15-20 litrów piwa: słód, specjalne ziarna zbóż (pszenica, płatki kukurydziane itp.), chmiel, odpowiednie zioła i drożdże do warzenia na sucho. Zestawy zostały skomponowane przez naszego głównego warzelnika według sprawdzonych receptur i zapakowane z myślą o zachowaniu maksymalnej świeżości. Zestaw zawiera kompletną instrukcję i zrozumiały plan przygotowania zacieru.

NO

Beer Brew 25

Ring

Lokk

Ventil

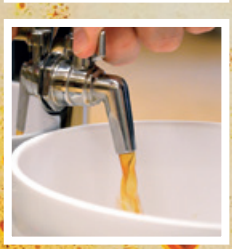
Maltrør

NO

Forberedelse

Det er mest praktisk å plassere Beer Brew 25 på et flatt, stabilt underlag maksimalt 50 cm over bakken.
(Høyde på bryggefatet: 60 cm. Totalhøyde, ved filtrering: 105 cm.)
Sørg for å rengjøre og desinfisere alt utstyret før du starter å brygge.

Brygging med Beer Brew 25



INNMESKING

Fyll opp bryggefatet med meskevannet, og sett maltrøret i bryggefatet. Sett dreiebryteren på full ytelse og temperaturbryteren på rundt 5 °C høyere enn den første temperaturen du trenger å oppnå i henhold til meskeskjemaet. Sjekk ved hjelp av et eksternt termometer; temperaturen til væsken på overflaten av fatet kan være forskjellig fra temperaturen på bunnen av fatet, som målet av bryggefatet.

Når vannet har nådd ønsket temperatur, heller du malten inn i maltrøret. Tapp en liten mengde væske (maksimum 2 liter) fra røret til bryggefatet, og tøm dette over malten. Rør i mesken for å få ut alle klumpene, og utjevn temperaturen til det første trinnet i meskeskjemaet ditt.

Når væskenivået på innsiden og utsiden av maltrøret har nådd samme høyde, starter du å tappe væsken langsomt fra røret til bryggefatet. Væsken du har tappet heller du kontinuerlig over mesken gjennom hele meskeprosessen. Denne sirkulasjonsprosessen vil sørge for at malten ikke svir seg i bunnen av maltrøret. For å nå det neste temperaturnivået på meskeskjemaet skrur du temperaturbryteren opp til den ønskede temperaturen og fortsetter å sirkulere.
(Du kan eventuelt bruke en pumpe for denne

sirkulasjonsprosessen. Du klipser et rør til denne enden i den hesteskoformede klipsen på ringen.) Rør forsiktig under meskeprosessen.

FILTRERING

Begynn å varme rensevannet til nødvendig temperatur i henhold til bryggeskjemaet ditt, slik at vannet holder den temperaturen du trenger for filtreringsprosessen.
Når meskeprosessen er ferdig, løfter du maltrøret langsomt ut av bryggefatet og setter ringen på plass. Deretter kan du sakte sette maltrøret på ringen.

Etter at du har plassert maltrøret på ringen, lar du det tappe til toppen av maltsengen tørker, deretter kan du starte filtreringen med korrekt mengde rensevann (bruk den mengden rensevann som er angitt i oppskriften din). Allerede under filtreringen kan du starte å varme opp vørteren, slik at den er nær kokepunktet når filtreringen er helt ferdig.

KOKING

Etter at filtreringen er ferdig, kan du starte kokeprosessen. Sett temperaturen på maksimum. Fjern maltrøret når det nesten har sluttet å dryppe. Følg oppskriften ved tilsetting av andre ingredienser (humle, urter, sukker...). Pass på at bryggefatet ikke koker over. Når det koker over, reguler temperaturen, enten ved hjelp av effektregulatoren eller temperaturbryteren.

NO

Vørterkjøler for nedsenking Chill'in 20

KJØLING/GJÆRING

Når kokeprosessen er ferdig, kjøler du ned vørteren til ønsket temperatur og overfør den til gjæringsbeholderen.

HUSK

Utstyret må rengjøres ordentlig etter bruk. Bunnen av kokeren skal være helt ren etter bruk. Dette er viktig for at du skal kunne starte neste brygging med rent utstyr. Det anbefales at du rengjør og desinfiserer alt utstyret før du starter et nytt brygg.

Tilbehør

CHILL'IN 20

Rustfri vørterkjøler for nedsenking
- Diameter: 20 cm
- Kapasitet: Kjøler 20 l med kokende vørter til 25 °C på 20 minutter (bruker kjølevann på 23 °C)
- Enkel å bruke med slangekoplinger 3/4"
- Lett å vedlikeholde

BREWFERM® KORNMALTSETT

Disse Brewferm® maltsettene er klare til bruk og inneholder alle nødvendige ingredienser for å brygge 15-20 liter øl: maltsorter, alle nødvendige spesialkorn (hvete, maisflak osv.), humle, nødvendige urter og en tørrgjær laget for brygging.
Satt sammen av vår mesterbrygger i henhold til velprøvde oppskrifter og pakket for å bevare friskheten.
Med utfyllende instruksjoner og tydelig tidsplan for mesking.

DK

Beer Brew 25

Kedelring

Låg

Ventil

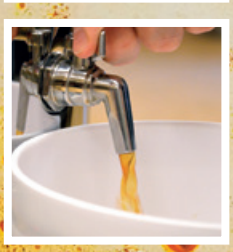
Maltrør

DK

Klargøring

Det er mest praktisk å plassere Beer Brew 25 på et flatt, stabilt underlag maksimalt 50 cm over bakken.
(Høyde på bryggefatet: 60 cm. Totalhøyde, ved filtrering: 105 cm.)
Sørg for å rengjøre og desinfisere alt utstyret før du starter å brygge.

Brygning med Beer Brew 25



MÆSKNING

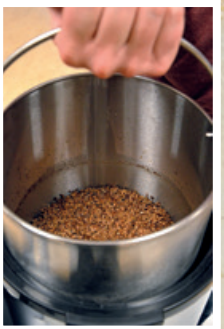
Fyld kogekedlen op med vandet til mæskning, og placer maltrøret i kogekedlen. Sæt effektknappen på maksimal kapacitet og temperaturknappen på ca. 5 °C over den første temperatur, du skal nå op på ifølge din mæskningsplan. Tjek temperaturen med et eksternt termometer; temperaturen af kedlens overfladevæske kan være forskellig fra temperaturen i bunden af kedlen, som måles af kogekedlen.

Når vandet har nået den ønskede temperatur, skal du hælde malten i maltrøret. Tap en lille smule væske (maks. 2 liter) fra kogekedlens ventil, og hæld det over malten. Rør rundt i mæsken for at fjerne alle klumper, og reguler temperaturen til første trin på din mæskningsplan.

Når væskeniveauet inden i og uden for maltrøret har nået samme højde, skal du langsomt begynde at tappe væske fra kogekedlens ventil. Hæld den tappede væske over mæsken gentagne gange i løbet af hele mæskningsprocessen. Denne cirkulationsproces sikrer, at malten ikke brænder på i bunden af maltrøret. For at nå næste temperaturniveau på mæskningsplanen skal du skrue temperaturknappen op på den ønskede temperatur og fortsætte med cirku-

lationsprocessen. (Alternativt kan du anvende en pumpe til denne cirkulationsproces. Til dette formål skal du fastgøre et rør på den hesteskoformede holder på kedelringen). Rør forsigtigt rundt under mæskningsprocessen.

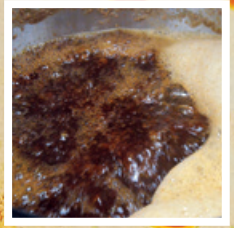
FILTRERING



Begynd at opvarme vandet til skylning til den temperatur, der er angivet på din brygplan, således at vandet har nået den rette temperatur, når du skal bruge det til filtreringsprocessen.
Når mæskningsprocessen er færdig, skal du langsomt løfte maltrøret op af kogekedlen og sætte kedelringen på plads. Herefter kan du forsigtigt placere maltrøret på kedelringen.

Når maltrøret er blevet placeret på kedelringen, skal du lade vandet løbe fra, indtil den øverste del af maltlaget er tør. Herefter kan du påbegynde filtreringen med den rette mængde vand til skylning (anvend den mængde vand til skylning, der er angivet i din opskrift). Du kan allerede begynde at varme urten op under filtreringen, således at den vil være tæt på kogepunktet, når filtreringen er helt færdig.

KOGNING



Når filtreringen er færdig, kan du påbegynde kogeprocessen. Skru temperaturen op på maksimum. Fjern maltrøret, når det næsten er holdt op med at dryppe. Hvad angår tilsætning af de øvrige ingredienser (humle, urter, sukker...), skal du følge din opskrift. Sørg for, at kogekedlen ikke koger over. Hvis den er på vej til at koge over, skal du regulere temperaturen med enten effekt- eller temperaturknappen.

DK

Nedsænkelig urtkøler Chill'in 20

AFKØLING/GÆRING

Når kogeprocessen er færdig, skal du køle din urt ned til den ønskede temperatur og flytte den over i dit gæringskar

HUSK

Udstyret skal rengøres omhyggeligt efter brug. Bunden af kogekedlen skal være helt ren efter brug. Dette er vigtigt, da udstyret skal være rent, når du påbegynder den næste brygning. Det anbefales at rengøre og desinficere alt udstyret, inden du påbegynder en ny brygning.

Tilbehør

CHILL'IN 20

Nedsænkelig urtkøler i rustfrit stål
- Diameter: 20 cm
- Kapacitet: Afkøler 20 l kogende urt til 25 °C på 20 minutter (ved brug af kølevand med en temperatur på 23 °C)
- Enkel at bruge med slangetilslutning 3/4"
- Nem at vedligeholde

BREWFERM®-MALTSÆT MED KORN

Brewferm®-maltsættene er klar til brug og indeholder alle de ingredienser, du behøver, til brygning af 15-20 liter øl: malt, specialkorn (hvede, kornflager osv.), humle, urter og tørgær til brygning. Indholdet er udvalgt af vores brygmester iht. gennemprøvede opskrifter, og det er pakket for optimal friskhed.
Med omfattende instruktioner og en tydelig plan for mæskning.

BREWFERM®

Brewferm products
by Brouwland

Korspelsesteenweg 86,
3581 Beverlo Belgium
T. +32 11 40 14 08